

Menus des écoles

Retour Vacances Février - Mars 2021

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/02 au 26/02 (08)	Macédoine Dos de colin sauce Indienne Riz créole Savaron plateau Chou à la crème	Crêpe au fromage Sauté de veau vf Gratin brocolis ab Petit suisse ab Poire	Quiche lorraine (s/porc : betterave) Filet de dinde vf Petits pois/carottes Reblochon Compote pomme coing	Potage maison Steak haché vf Coquillettes ab Port Salut Kiwi	Œufs durs vinaigrette Rôti de porc vf (s/porc : dos de colin + beurre) Gratin dauphinois Saint Moret Segments de mandarines
01/03 au 05/03 (09)	Salade de riz ab Bœuf braisé vf Carottes Vichy Suisse aromatisé Pomme	Mousse de canard Dos de colin citron et beurre Poêlée asiatique Babybel ab Crème caramel aux œufs	Potage maison Jambon blanc (s/porc : escalope de volaille) Purée de patate douce Yaourt ab Clémentines	Taboulé oriental Navarin d'agneau vf Légumes à tajine Brie plateau Chocolat liégeois ab	Champignons à la Grecque Rôti de veau vf Flageolets Fourme plateau Orange
08/03 au 12/03 (10)	Velouté de lentilles corail Emincé de dinde lr au curry Pâtes au beurre Fromage blanc ab Poire	Radis et beurre Rôti de porc vf (s/porc : escalope de volaille) Purée Crécy Petit suisse ab Tarte Normande	Haricots verts en salade Lasagne vf St Nectaire plateau Orange	Potage maison Veau marengo vf Riz créole Cantal plateau Kiwi	Carottes râpées Dos de colin sauce Indienne Semoule Fromage ail et fines herbes Pomme cuite
15/03 au 19/03 (11)	Chou-fleur en vinaigrette Jambon blanc (s/porc : filet de dinde) Purée à l'ancienne Yaourt aromatisé ab Banane	Blanc de poireaux Sauté de dinde lr Céréales gourmandes Emmental ab Segments de mandarines	Œufs durs mimosa Steak haché vf Penne à la crème Fromage blanc aux fruits Pomme ab	Tomate vinaigrette Rôti veau vf Gratin dauphinois Tomme de Savoie Chocolat liégeois ab	Céleri rémoulade Quenelle de Brochet sauce beurre blanc Printanière de légumes Yaourt ab Compote pomme passion